



# Pied au plancher



Quantité : 3 gouttières bûche standards

## BISCUIT AMANDE

Farine de force / Farine de gruau	300 g
<b>Amidon de Maïs PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
<b>Amandes Brutes Poudre PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 PC</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>75 g</b>
Boisson de soja	390 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>22 g</b>
Sucre	100 g
Sucre inverti	100 g
TOTAL	1292 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant environ 16 minutes. Laisser refroidir. Couper 3 bandes de 7 x 49 cm et 3 bandes de 4 x 49 cm.

## CROUSTILLANT AMANDE

<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>333 g</b>
<b>Belcolade Expression So'Choc</b>	<b>93 g</b>
Sobacha	45 g
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance torréfiées</b>	<b>133 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>½ pc</b>
Fleur de sel	0,7 g
TOTAL	604,7 g

Torréfier les amandes bâtonnets, fondre le chocolat puis ajouter le praliné et le Sobacha. Étaler 190 g sur les bandes de biscuit de 7 cm et réserver au congélateur.

## CRÉMEUX CITRON

Jus de citron frais	440 g
Zestes de citron	3 pcs
Eau	600 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
Sucre	165 g
<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>330 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>165 g</b>
TOTAL	1753 g

Chauffer le jus de citron et les zestes puis laisser infuser 15 minutes avant de filtrer et d'ajouter l'eau. Mélanger l'Elsay, le sucre et la pectine NH. Cuire comme une crème pâtissière et verser sur la couverture amande, mixer. Ajouter le Mimetic Essentiel et mixer à nouveau. Couler 500 g par gouttière et réserver au réfrigérateur. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de congeler.

## MARMELADE DE CITRON GINGEMBRE

Citron frais bio	500 g
Sucre	500 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>235 g</b>
Gingembre râpé	5 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1,5 pcs</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
TOTAL (avant cuisson)	1248 g

Blanchir les citrons 3 fois, les couper en petits cubes (enlever les pépins). Ajouter le Starfruit Citron, la pectine mélangée avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Porter à ébullition à feu doux et couvrir. Laisser reposer plusieurs heures. Ajouter le reste de sucre et cuire à feu doux jusqu'à 55°brix. Mixer les morceaux pour réduire à la taille désirée. Couler en plaque et laisser prendre au froid.

## MOUSSE PRALINÉ AMANDE MARCONA

Boisson de soja (1)	345 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>36 g</b>
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>456 g</b>
<b>Linnolat 45% Cacao</b>	<b>240 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>120 g</b>
Boisson de soja (2)	276 g
<b>Puratos Ambiante Topping</b>	<b>552 g</b>
TOTAL	2025 g

Cuire la poudre à crème avec la boisson de soja (1). Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, mixer puis ajouter le praliné et mixer de nouveau. Foisonner la boisson de soja (2) avec l'Ambiante. A 30°C, ajouter la crème végétale montée. Réaliser le montage.

## GLAÇAGE CHOCOLAT 45%

Eau	90 g
<b>Linnolat 45% Cacao</b>	<b>120 g</b>
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	<b>1000 g</b>
TOTAL	1210 g

Chauffer l'eau et le chocolat ensemble, mixer et ajouter au Miroir Neutre. Chauffer et utiliser à 40°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le biscuit et découper 3 bandes de 7 x 49 cm et 3 bandes de 4 x 49 cm.
- Étaler 190 g de croustillant sur les bandes de 7 cm.
- Réaliser le crémeux citron et verser 500 g dans les moules insert. Laisser prendre au réfrigérateur.
- Faire la marmelade en avance et l'utiliser à froid, détendre la marmelade et étaler 200 g sur chaque bande de 4 cm puis déposer sur le crémeux citron froid.
- Congeler l'ensemble.
- Verser 500 g de mousse dans la gouttière, déposer l'insert citron congelé, lisser la mousse et déposer le biscuit et croustillant de 7 cm, stocker au congélateur.
- Démouler et glacer à 40°C.
- Réaliser les décors et embout de bûche à l'aide du **Linnolat Couverture Amande** et du **Linnolat 45% Cacao**.

